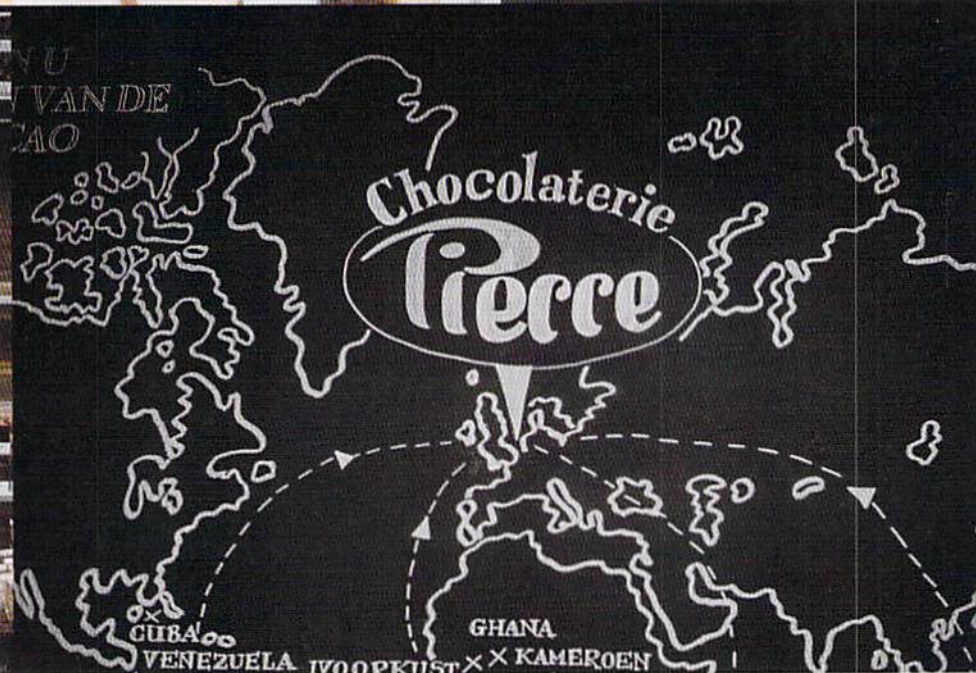




'Ik krijg soms complete levensverhalen te horen'



Karin van Soest (48)
Samen met haar man eigenaar
van Chocolaterie Pierre
Getrouwd met Gert (50) en
moeder van Jeffrey (26) en
Matthew (28), die is getrouwd
met Manon (25).

'Je moet vooruitstrevend zijn'

Mijn werkdag

"Officieel werk ik drie dagen per week van 9.00 tot 18.00 uur, maar meestal worden het er vier. Ik vind vooral de afwisseling leuk, net als het continu verzinnen van nieuwe smaken, verpakkingen en de aankleding van de winkel. Ik ben veel bezig op kantoor, maar merk als ik in de winkel sta dat vaste klanten het fijn vinden als ze even een praatje kunnen maken. Ik krijg soms complete levensverhalen te horen. Rondom feestdagen en in november en december zijn we zes, zeven dagen per week in touw. Mijn schoonmoeder is inmiddels 73 maar helpt dan nog steeds mee, van zeven uur 's ochtends tot zeven uur 's avonds. En dan zegt ze als we afsluiten gerust: zal ik nog een pannetje kippensoep voor je maken?"

Droombaan

"Ik wilde graag verloskundige worden, maar vanwege het vele leren en het feit dat ik 's nachts uit bed zou moeten, veranderde ik mijn toekomstplannen in die van kraamverzorgster. Het liep anders. Toen ik op mijn zestiende verkering kreeg met Gert, stond ik al snel elke zaterdag in de brood- en banketbakkerij van zijn ouders in Amsterdam. Omdat mijn schoonvader op normalere tijden wilde gaan werken, stopte hij als brood- en banketbakker en begon chocolaterie Pierre in Hillegom. Die passie liep uit de hand. En ik genoot zo van het werk dat ik na vijf jaar fulltime in de zaak werkte.

Twee jaar later kwam mijn man ook in de chocolaterie werken. We gaven daarmee veel zekerheid op, maar we doen alles in gebed. Ondertussen droomde onze vol-

wassen zoon Jeffrey ook van een eigen chocolaterie. We hadden nooit verwacht dat dat zou lukken, omdat we net de chocolaterie van mijn schoonouders hadden overgenomen en de winkel in Hillegom hadden verbouwd. Toch openden we een tweede vestiging in Haarlem waar Jeffrey bedrijfsleider werd. In juli zijn we daar zelfs naar een groter pand in de Kleine Houtstraat verhuisd."

Als eigenaar van een chocolaterie moet je...

"... creatief zijn, smaak hebben en vooruitstrevend zijn. We ontwikkelen continu nieuwe bonbons en sluiten daarbij aan bij de trends. Onze nieuwste bonbon is er een met frambozen en basilicum. We twijfelden of die smaak zou aanslaan, want onze klanten zijn gek op karamel- en kaneelsmaken, maar hij mag inmiddels niet meer in het assortiment ontbreken."

Mooi moment

"Onlangs meldde zich een nieuwe klant, die wij al een tijdje op het oog hadden: de eigenaren van een wijnhuis. Ze wilden een bonbon die goed bij hun wijnen past in een stijlvolle verpakking. Met z'n drieën, Gert, Jeffrey en ik, hebben we gewerkt aan de uitstraling en smaak van de bonbons en geholpen bij het ontwerp van de verpakking. De klant vond het resultaat geweldig. Een van zijn klanten was zelfs zo enthousiast dat we voor hem een speciale serie met meer pure chocolade hebben gemaakt."

Minder leuk?

"Vroeger stond ik vooral in de winkel, had

mooie gesprekken met klanten, zorgde dat alles er verzorgd uitzag en deed de inkopen. Nu ben ik vooral veel aan het regelen rondom de dertig man personeel. Vaak op kantoor. Soms heb ik daardoor weleens het gevoel dat anderen niet zien wat ik doe, omdat ik achter mijn bureau zo onzichtbaar ben."

Thuisfront

"Thuis gaat het heel vaak over chocola. Onze zoon Matthew zegt wel eens: 'Hallo, kunnen we het ergens anders over hebben?' Hij is gelukkig wel heel geïnteresseerd in de zaak. Onze schoondochter Manon werkt, als het uitkomt met haar eigen baan, ook mee in drukke periodes. Sinds kort golfen we met het hele gezin, daar hebben we de regel dat het niet over werk mag gaan. Dat lukt niet altijd, maar het is wel ons streven. Golf is onze tijd voor ontspanning."

Ga snel naar eo.nl/bonbon voor een heerlijk bonbonrecept en om een uniek bonbondooisje te downloaden. Uitprinten, vouwen en klaar!

Zo word je eigenaar van een chocolaterie:

Karin volgde geen specifieke opleiding, maar leerde het vak van haar schoonmoeder en deed een verkoop- en etaleercursus. Gert en Jeffrey volgden de mbo-opleiding Detailhandel en leerden voor chocolatier/pâtissier. Zij zijn inmiddels leermeester-chocolatiers. Het bruto salaris verschilt nogal, dit ligt op ongeveer anderhalf keer modaal.